

Operating Instructions

Rice Cooker/Steamer
SR-W18FSP



Panasonic®

Before using this cooker, please read these instructions completely.
Antes de usar la marmita, lea estas instrucciones hasta el final.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following

1 Read all instructions
2 Do not touch hot surfaces Use handles or knobs
3 To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, and Rice Cooker/Steamer, except lid and pan, in water or other liquid
4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children
5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning Allow to cool before putting on or taking off parts
6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner
Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment
7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries
8 Do not use outdoors
9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces
10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven
11 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids
12 Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet
To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet
13 Do not use appliance for other than intended use

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is intended for household use

NOTE

A A short power supply cord set is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord
B Longer cord set or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use
C If a longer cord set or extension cord is used,
(1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
(2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other)
As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way
If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug
If it still does not fit, contact a qualified electrician
Do not attempt to defeat this safety feature

Thank you for purchasing the Panasonic Rice Cooker/Steamer.
For optimum performance and safety, please read these instructions carefully.

Muchas gracias por la adquisición de esta cocedora de arroz/al vapor Panasonic.
Para obtener el máximo rendimiento, y por motivos de seguridad, lea cuidadosamente estas instrucciones.

CONTENTS

INDICE

CAUTION PRECAUCIONES

1

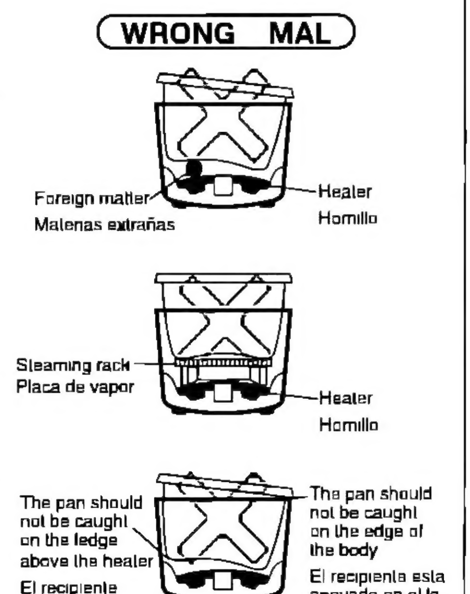
- Make sure that the pan is sitting properly in the cooker If the pan is not positioned correctly, the switch may click off too soon or the heater may be damaged
- Do not leave the steaming rack between the heater and pan

> Your rice cooker has been designed with a thermal fuse which may shut the heater off in these cases

- Be sure the switch is off before removing the pan
- Asegurarse de que el recipiente esta bien asentado sobre el hornillo electrico de la marmita Si el recipiente no esta bien asentado, el interruptor puede subir antes de lo debido o se quede dãñar el calentador u hornillo electrico
- No ponga la placa de vapor entre el hornillo y el recipiente

> Su marmita para arroz se ha disenñado con un fusible termal para que se desactive el hornillo en casos semejantes

- S'assurer, avant d'enlever la casserole, que l'interrupteur est coupe



2 Replace all damaged parts immediately
Recambiar inmediatamente las partes dañadas

3 Do not leave the lid down-side up in places subjected to direct sunlight
If direct light is subjected to the concave side of the lid, it may focus on furniture, walls, etc , and damages may result

No deje el lado inferior de la tapa hacia arriba en lugares sujetos a la luz directa del sol Si la luz directa cae sobre el lado concavo de la tapa, puede proyectarse sobre los muebles, paredes, etc , y puede resultar en daños

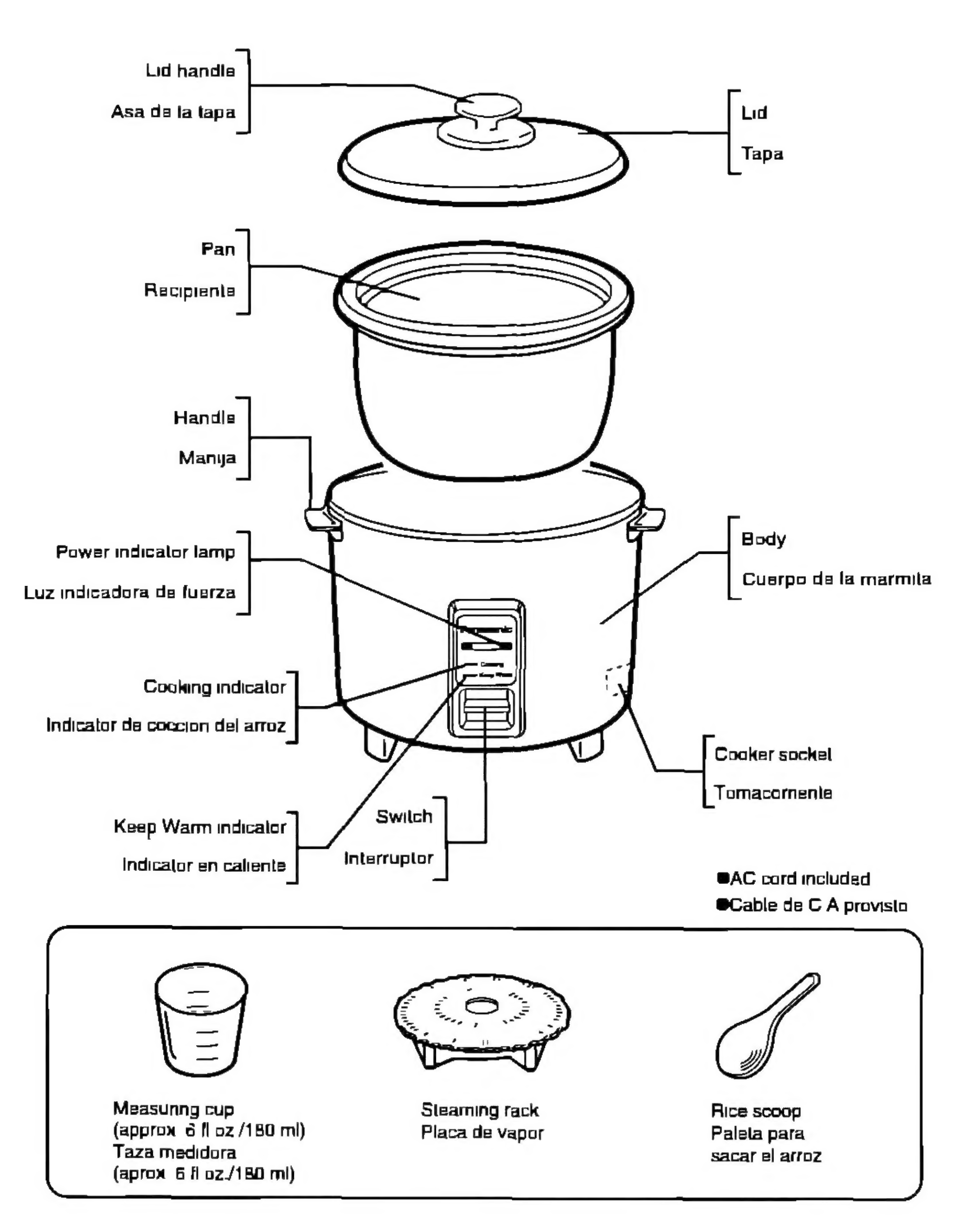
4 Do not tilt the rice-cooker on its edge or place it upside down with its power supply plug connected, as this may cause damage

Ne pas incliner l'auto-cuiseur a riz sur sa bordure ni le placer a l'envers quand sa fiche d'alimentation est branchee car cela pourrait l'endommager

5 Sumiflon coated pan may discolor with age This is normal
Do not use metal utensils with Sumiflon coated pan

La cubierta interior de "Sumiflon" del recipiente puede perder el color con el tiempo Esto es normal No usar utensilios metalicos dentro del recipiente cubierto de "Sumiflon"

PARTS IDENTIFICATION
IDENTIFICACION DE LAS PARTES



HOW TO USE

1 Measure rice with the measuring cup provided. One cup of uncooked rice makes approximately 2 cups of cooked rice. Rinse rice in a separate bowl until water becomes relatively clear.

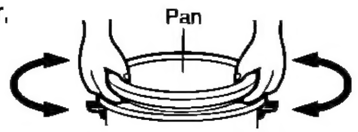
2 Place rinsed rice in the pan. Add water according to the following standard.

Using the markings on the pan
e.g. To cook 6 cups of rice, rinse the rice, put it into the pan and adjust water to LEVEL INDICATOR 6. LEVEL INDICATOR MAX. LEVEL: Do not cook more than this amount.

Using the measuring cup	
Raw rice by cup	Water to be added
10 cups	10-10¼ cups
8 cups	8-8¼ cups
6 cups	6-6¼ cups
4 cups	4-4¼ cups
2 cups	2-2¼ cups

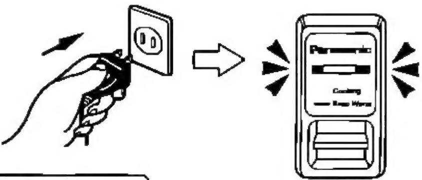
Adjust water quantity to your personal taste.

3 Set the pan in cooker. To place correctly on the heater, turn the pan gently to right and left. Cover with the lid and let rice soak approximately 30 minutes.



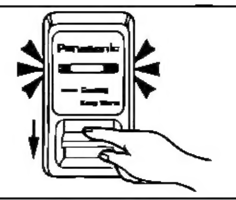
4 Attach AC cord to cooker and plug in.
Power indicator lamp lights.

Do not plug in until ready to cook. Otherwise, rice may be ruined.



If the pan is not in the cooker, cooking will not begin.

5 Press the switch.
The "Cooking" indicator (Orange) tells you cooking has started.



6 When rice is done, the switch will pop up.
The "Keep Warm" indicator changes to orange to signal "Keep Warm" function is working.

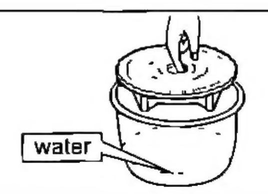
7 After the switch pops up, leave the lid closed for at least 15 minutes to steam rice.

8 Unplug after use. Grasp plug, not the cord.

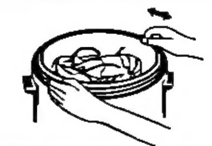
HOW TO STEAM FOODS

1 Add water to pan

2 Place steaming rack inside the pan



3 Add food (Place in dish if required)



4 Cover unit, plug in cord and turn on unit to Cooking
The "Cooking" indicator (Orange) tells you cooking has started



5 Time the cooking manually
*Unit will automatically switch to Keep Warm, should water evaporate
*Remember that foods will continue to cook on Keep Warm
There must be water in the pan

6 Turn off cooker by unplugging

7 Remove foods, then the steaming rack, and finally pour off the water

Note The charts of P9-11 provide a general guide to quantity and cooking time
Cooking time may be varied according to personal preference
Less water means the unit will switch off sooner To lengthen cooking time, add 1 tbsp (15 ml) more water

KEEP WARM FUNCTION

- After cooking is completed, "Keep Warm" automatically functions until the cord is unplugged
- Always unplug before taking the pan out of the cooker
- Do not switch to "Cooking" again during "Keep Warm" function
- Do not keep rice warm for more than 5 hours
- Do not use "Keep Warm" function to reheat cold rice

HOW TO CLEAN

1 Unplug before cleaning
2 Soak the pan and the steaming rack in hot water to loosen cooked-on rice
3 Do not immerse the body in water or any other liquid Wipe with a damp cloth
4 Do not use abrasive cleaners or steel wool Clean with non-metal brush or sponge

COMO USAR

1 Medir el arroz con la taza medidora incluida Una taza de arroz crudo proporciona aproximadamente 2 tazas de arroz cocido Lavar el arroz en otro recipiente hasta que el agua se vuelva relativamente clara

2 Introduzca el arroz lavado en el recipiente Añada agua de acuerdo con las normas siguientes

Empleo de las marcas del recipiente

P ej , Para cocinar 6 tazas de arroz, lave este en el recipiente y añada agua hasta "6" de la INDICACION DE NIVEL DE AGUA

INDICADOR DE NIVEL

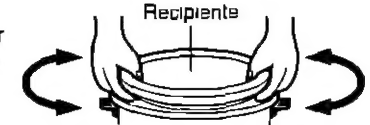
NIVEL MAXIMO No cocer mas de esta cantidad

Empleo de la taza medidora

Arroz por tazas	Agua añadida
10 tazas	10-10¼ tazas
8 tazas	8-8¼ tazas
6 tazas	6-6¼ tazas
4 tazas	4-4¼ tazas
2 tazas	2-2¼ tazas

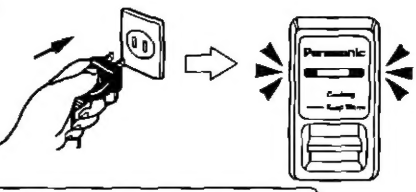
Ajuste la cantidad de agua a su gusto

3 Introducir el recipiente en la marmita
Para asentarlo correctamente sobre el hornillo, hacer girar suavemente el recipiente a derecha e izquierda
Poner la tapa Dejar que el arroz se humedezca unos 30 minutos



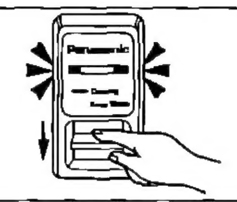
4 Conectar el cable de CA al tomacorriente y enchufar al suministro de fuerza
Se prende la luz del indicador

No conectar hasta que el arroz este listo para cocer
De otra manera puede deteriorarse



Si el recipiente on esta dentro de la marmita, no comenzara la coccion

5 Presionar hacia abajo la palanca del interruptor
El indicador naranja DE COCCION DEL ARROZ muestra que comenzo a cocerse



6 Cuando se haya cocido el arroz, el interruptor se movera hacia arriba
El indicador EN CALIENTE cambia a color naranja para indicar la funcion EN CALIENTE

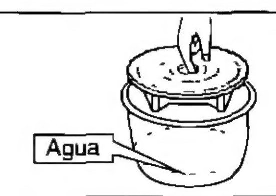
7 Despues que el interruptor se mueva hacia arriba,
dejar la marmita cubierta durante unos 15 minutos para que el arroz se sature de vapor

8 Desconectar el cable despues de usar la marmita Tirar del enchufe, no del cable

Forma de cocer al vapor alimentos

1 Vierta agua en la marmila

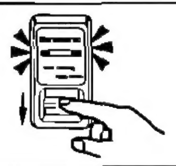
2 Coloque el plato de coccion al vapor en el interior de la marmita



3 Añada la comida
(Si es necesario, colóquela en un plato)



4 Cubra la unidad, enchufe el cable de alimentacion, y conecte esta
El indicador de "cocción del arroz" (anaranjado) le señalara que se ha iniciado la coccion



5 Controle manualmente la coccion
*La unidad cambiara automaticamente a mantenimiento EN CALIENTE si se evapora el agua
*Recuerde que la comida seguira cocinandose en el modo de mantenimiento EN CALIENTE
En la marmita debera haber agua

6 Desenchufe la cocedora de arroz/ al vapor

7 Quite los alimentos, despues el plato de coccion al vapor, y finalmente vierta el agua

Nota Las tablas de las paginas 12-14 ofrecen una guia general sobre la cantidad y el tiempo de coccion El tiempo de coccion puede variar de acuerdo con los gustos personales
Cuanto menos agua haya, mas pronto se desconectara la alimentacion de la unidad
Para prolongar el tiempo de coccion, añada 1 cucharada (15 ml) mas de agua

FUNCION EN CALIENTE

- Despues de completar la coccion del arroz, la funcion EN CALIENTE para mantenerlo en este estado funciona automaticamente hasta que se desenchufa el aparato
- Desenchufar siempre antes de sacar el recipiente fuera de la marmita
- No cambiar a COCCION DEL ARROZ durante la funcion de EN CALIENTE
- No mantener el arroz en caliente por mas de 5 horas
- No usar la funcion EN CALIENTE para calentar el arroz frio

COMO LIMPIAR LA MARMITA

1 Desenchufar antes de hacer la limpieza
2 Enjuagar el recipiente y la placa de vapor con agua caliente para que se desprenda el arroz adherido
3 No sumergir la marmita en el agua Fregarla con un paño humedo
4 No usar detergentes abrasivos o estropajos metálicos Limpiar con un cepillo no metalico o con una esponja

STEAMING VEGETABLES

Cooking vegetables with steam retains more nutrients than boiling or baking, while preserving the bright, attractive color

Prepare vegetables by washing, peeling, and then cutting them into similar-sized pieces Place them directly on the steaming rack, in a bamboo steaming tray, in a shallow metal, glass, or ceramic dish, or in foil Then place 1 cup (180 ml) of hot tap water in the rice cooker pan Insert the steaming rack or bowl with vegetables and cover Set the switch to Cooking and time according to the chart These times are approximate Keep track of times for items frequently steamed for future reference

STEAMING FRESH VEGETABLES

Vegetable	Quantity	Water	Time
Artichokes Globe whole Jerusalem peeled, whole	 2 - 4 2 - 4	 1-⅓ Cup (250 ml) 2 Cups (360ml)	 30 - 45 minutes 15 - 20 minutes
Asparagus	8 oz (200 g)	⅓ Cup (50 ml)	5 - 10 minutes
Beans Green, Waxed whole cut-up	 1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	 1 Cup (180 ml) 1 Cup (180 ml)	 12 - 13 minutes 9 - 11 minutes
Broccoli spears	1 lb (500 g)	1 Cup (180 ml)	5 - 10 minutes
Beets whole quartered	1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	1 Cup (180 ml) 1 Cup (180 ml)	30 - 35 minutes 26 - 30 minutes
Brussels Sprouts	10 oz (300 g)	1-⅓ Cup (250 ml)	6 - 10 minutes
Cabbage wedges	2 lb (900 g)	⅔ Cup (125 ml)	12 - 15 minutes
Carrots small, whole thick slices	1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	⅔ Cup (125 ml) ⅔ Cup (125 ml)	10 - 12 minutes 12 - 15 minutes
Cauliflower flowerettes	1 lb (500 g)	⅔ Cup (125 ml)	12 - 14 minutes
Corn on the Cob	3 - 6 ears	1-⅓ Cup (250 ml)	10 - 15 minutes
Peas shelled	8 oz (200 g)	⅓ Cup (50 ml)	5 - 7 minutes
Potatoes, Sweet Potatoes, Yams quartered	Medium (140 g) Large (180 g)	⅔ cup (125 ml) 1 Cup (180 ml)	18 - 20 minutes 20 - 22 minutes
Rutabagas, Turnips diced	2 lb (900 g)	1-⅓ cup (250 ml)	20 - 30 minutes
Summer Squash, Zucchini cut-up	 1 lb (500 g)	 ½ Cup (75 ml)	 5 - 10 minutes
Winter Squash pieces	1 lb (500 g)	1-⅓ Cup (250 ml)	20 - 30 minutes
Spaghetti Squash half	20 oz (650 g)	1-⅓ Cup (250 ml)	20 - 25 minutes
Spinach	5 oz (150 g)	⅓ Cup (50 ml)	5 - 8 minutes

STEAMING FROZEN VEGETABLES

1 Add water to pan
2 Place steaming rack inside the pan
3 Break up vegetables if necessary
4 Add vegetables (place in dish if required)
5 Cover unit, plug in cord, and turn on unit to Cooking
6 Time the cooking manually Unit will automatically switch to KEEP WARM, should water evaporate
7 Stir vegetables occasionally
8 Remove vegetables, then the steaming rack, and finally pour off the water

Vegetable		Quantity	Water	Time
Asparagus		10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 ml)	7 - 10 minutes
Beans	Green, Waxed	10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 ml)	10 - 12 minutes
Broccoli		10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 ml)	11 - 13 minutes
Carrots	sliced	8 oz (200 g)	⅓ Cup (50 ml)	12 - 15 minutes
Cauliflower		8 oz (200 g)	⅓ Cup (50 ml)	5 - 7 minutes
Corn	kernel	10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 ml)	5 - 7 minutes
Peas		10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 ml)	9 - 11 minutes
Spinach		5 oz (150 g)	⅓ Cup (50 ml)	5 - 7 minutes
Mixed Vegetables		10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 ml)	7 - 10 minutes

MEXICAN HALIBUT

Use any firm fleshed fish for this simple preparation On a shallow dish to fit on steaming rack, place

1 lb (500g) halibut pieces
juice of one lime or 1/2 lemon
2 cloves garlic, minced
2 tbsp (25 ml) parsley, minced

Put steaming rack in rice cooker pan with

2 - 1/3 cups (500 ml) water

Place dish on rack Set to Cooking and steam 5 - 7 minutes or until fish flakes when separated with a fork Serve immediately with

2 tbsp (25 ml) salsa on each serving

Serves 4

MONK FISH IN PARCHMENT

This steaming method may be used for any type of fish Firmer fish handles better, whether cut in pieces or steaks

Slice a lemon through the center and cut off four thin slices Use the remainder for juice Combine in a cup

2 tbsp (25 ml) lemon juice
1 tbsp (15 ml) olive oil
1/4 tsp (1 ml) salt
1/4 tsp (1 ml) basil
1/4 tsp (1 ml) oregano
1/4 tsp (1 ml) black pepper

Cut 2 pieces of parchment or cooking paper about 10" x 12" (25 x 30 cm) Place 1 piece of fish on each piece of paper Pour on sauce and top with 2 slices of lemon Fold paper over fish to seal Tie with a string, if not secure Place packets on steaming rack in rice cooker pan

Add **2 - 1/3 cups (500 ml) water** to pan

Cover and set to Cooking

Allow to steam 15 - 20 minutes

Serves 2

SALMON TENDERED IN LETTUCE

Place a flat steaming rack in the rice cooker, pan and add

1 - 1/3 cup (250 ml) water

Wash and spread out

2 lettuce leaves

Top each with

1 salmon steak
a few drops of Japanese soya sauce
a sprinkle of black pepper
sprigs of fresh parsley or savory

Fold lettuce over salmon to form a packet Place packets on steaming tray Cover cooker and set to Cooking Allow salmon to steam 10 - 12 minutes To serve, cut through lettuce to reveal salmon

Serves 2

STEAMED MUSSELS IN WINE

Introduce a Greek flavor As a starter or for lunch, be sure to serve with chunks of bread for sopping the juices

In rice cooker pan place

2 lb (1 kg) mussels, scrubbed
1 onion, minced
1 stalk celery, minced
4 peppercorns
2 cups (375 ml) dry white wine

Cover and set to Cooking Cook until all mussels open (discard any mussels that do not open) Put mussels into hot serving dish(es)

Add **1 tbsp (15 ml) chopped parsley**
1 clove garlic

Continue to cook 3 - 5 minutes to develop the flavors Pour over the mussels and serve

Serves 4 - 6

STEAMED BROWN BREAD

Traditionally served with baked beans for Saturday night's supper in Canada's Maritimes This bread can form an important part of a vegetarian menu
Sometimes called Indian bread

In medium bowl combine

1 - 1/3 cup (250 ml) graham or whole wheat flour
2/3 cup (125 ml) cornmeal
1 tbsp (15 ml) brown sugar
1 tsp (5 ml) baking soda
2/3 cup (125 ml) molasses
1 cup (175 ml) buttermilk or sour milk

Pour into greased 5-1/3 cup (1L) pudding mold or bowl Cover dish with aluminum foil or cooking paper (softened by running under hot tap water) Secure with string or elastic Pour 2-1/3 cups (500 ml) water in rice cooker pan Insert steaming rack and place pudding mold or bowl on the tray Cover and set to Cooking Steam for 2 hours After one hour
add **2 - 1/3 cups (500 ml) more water**

When water evaporates, the unit will switch to **Keep Warm**

Invert onto a board or serving plate Slice and serve warm with butter

Serves 4

*If pan is large enough, 5-1/3 cups (1L) water may be added at the beginning of cooking

COCCION AL VAPOR DE VEGETALES

La coccion al vapor de vegetales hace que queden mas materias nutritivas que en el caso de hervidura o cocción

Prepare los vegetales lavandolos, pelándolos, y despues cortándolos en trozos de aproximadamente el mismo tamaño, colóquelos directamente sobre el plato de cocción al vapor, en una bandeja de bambú, en un plato de metal, cristal, o cerámica poco hondo, o en papel de aluminio Después vierta 1 taza (180 ml) de agua caliente en la cocedora al vapor Inserte el plato o la escudilla de coccion al vapor con vegetales y tápelo Ponga el selector en "COOKING" (cocción de arroz), y ajuste el tiempo de acuerdo con la tabla

Estos tiempos son aproximados Ante los tiempos de cocción de los alimentos más frecuentemente cocinados para futura referencia

COCCION AL VAPOR DE VEGETALES FRESCOS

Vegetal	Cantidad	Agua	Tiempo
Alcachotas Redondas enteras Jerusalén peladas enteras	 2 - 4 2 - 4	 1-1/3 tazas (250 ml) 2 tazas (360mL)	 30 - 45 minutos 15 - 20 minutos
Esparragos	8 oz (200 g)	1/4 tazas (50 ml)	5 - 10 minutos
Alubias Verdes, judías enteras cortadas	 1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	 1 tazas (180 ml) 1 tazas (180 ml)	 12 - 13 minutos 9 - 11 minutos
Brecol trozos	1 lb (500 g)	1 tazas (180 ml)	5 - 10 minutos
Remolacha entera a trozos	1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	1 tazas (180 ml) 1 tazas (180 ml)	30 - 35 minutos 26 - 30 minutos
Coles de Bruselas	10 oz (300 g)	1-1/3 tazas (250 ml)	6 - 10 minutos
col trozos	2 lb (900 g)	2/3 tazas (125 ml)	12 - 15 minutos
Zanahorias pequeñas, enteras rodajas gruesas	1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	2/3 tazas (125 ml) 2/3 tazas (125 ml)	10 - 12 minutos 12 - 15 minutos
Coliflor pequeñas	1 lb (500 g)	2/3 tazas (125 ml)	12 - 14 minutos
Maiz en la mazorca	3 - 6 ears	1-1/3 tazas (250 ml)	10 - 15 minutos
Guisantes en su vaina	8 oz (200 g)	1/4 tazas (50 ml)	5 - 7 minutos
Patatas, batatas, Ñame en trozos	Medium (140 g) Large (180 g)	2/3 tazas (125 ml) 1 tazas (180 ml)	18 - 20 minutos 20 - 22 minutos
Nabo sueco, nabos rojos en cubitos	2 lb (900 g)	1-1/3 tazas (250 ml)	20 - 30 minutos
Calabaza de verano, Calabacín Cortado	 1 lb (500 g)	 1/2 tazas (75 ml)	 5 - 10 minutos
Calabaza de invierno trozos	1 lb (500 g)	1-1/3 tazas (250 ml)	20 - 30 minutos
Calabaza para espagueti mitad	20 oz (650 g)	1-1/3 tazas (250 ml)	20 - 25 minutos
Espinacas	5 oz (150 g)	1/4 tazas (50 ml)	5 - 8 minutos

COCCION AL VAPOR DE VEGETALES CONGELADOS

1 Vierta agua en la marmita
2 Coloque el utensilio de cocción al vapor en la marmita
3 Si es necesario, corte los vegetales
4 Añada vegetales (si es necesario, coloque un plato)
5 Cierre la unidad, enchufe el cable, y ponga la unidad en el modo COOKING (cocción de arroz)
6 Controle manualmente el tiempo Si el agua se evapora, la unidad cambiará automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente)
7 Revuelva de vez en cuando los vegetales
8 Extraiga los vegetales, después el plato de cocción al vapor, y finalmente tire el agua

Vegetal	Cantidad	Agua	Tiempo
Espárragos	10 oz (300 g)	⅓ tazas (50 ml)	7 - 10 minutos
Alubias Verdes, judías enteras	10 oz (300 g)	⅓ tazas (50 ml)	10 - 12 minutos
Brécol	10 oz (300 g)	⅓ tazas (50 ml)	11 - 13 minutos
Zanahorias en rodajas	8 oz (200 g)	⅓ tazas (50 ml)	12 - 15 minutos
Coliflor	8 oz (200 g)	⅓ tazas (50 ml)	5 - 7 minutos
Maiz granos	10 oz (300 g)	⅓ tazas (50 ml)	5 - 7 minutos
Guisantes	10 oz (300 g)	⅓ tazas (50 ml)	9 - 11 minutos
Espinacas	5 oz (150 g)	⅓ tazas (50 ml)	5 - 7 minutos
Vegetales mezclados	10 oz (300 g)	⅓ tazas (50 ml)	7 - 10 minutos

HALIBUT MEXICANO

Utilice pescado fresco para esta sencilla preparación
En un plato plano, que quepa en la bandeja de coccion al vapor, coloque

500 g (1 libra) de trozos de halibut
Zumo de una lima o medio limon
2 dientes de ajo picados
2 cucharadas (25 ml) de perejil picado

Coloque la bandeja de cocción al vapor en la marmita de la cocedora de arroz con

2 - ⅓ tazas (500 ml) agua

Coloque la comida en las bandeja Ajuste la unidad a cocción de arroz y vapor durante 5-7 minutos o hasta que el pescado se abra al separarlo con un tenedor
Sirvalo inmediatamente con

2 cucharadas (25 ml) de salsa en cada plato

4 raciones

PEJESAPO APERGAMINADO

Este método puede utilizarse para cualquier tipo de pescado Cuanto más fresco sea el pescado, mejor, ya sea en trozos o en lonchas

Corte un limón por el centro y después en pequeñas rodajas Utilice el resto para el jugo Combine en una taza

2 cucharadas (25 ml) de jugo de limon
1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
1/4de cucharada (1 ml) de sal
1/4de cucharada (1 ml) de albahaca
1/4 de cucharada (1 ml) de orégano
1/4de cucharada (1 ml) de pimienta negra

Corte 2 piezas de pergamino o papel para cocina de (25 x 30 cm) Coloque un trozo de pescado en cada pieza de papel Vierta salsa y coloque dos rodajas de limón encima Doble el papel sobre el pescado para taparlo Si no ha quedado seguro, atelo con una cuerda Coloque los envoltorios en la bandeja de cocción al vapor de la marmita de la cocedora de arroz Añada **2-1/3 tazas (500 ml) de agua** a la marmita Cierre la cocedora y ajústela a Cooking (coccion de arroz)
Espere 15-20 minutos
2 raciones

SALMON SOBRE LECHUGA

Coloque una bandeja de cocción al vapor plana en la masrmita de la cocedora de arroz y añada

1 - 1/3 tazas (250 ml) de agua

Lave y despliegue

2 hojas de lechuga

Coloque encima de cada una

1 filete de salmón
unas gotas de salsa de soja japonesa
un poco de pimienta negra
un poco de perejil verde o ajedrea

Cubra el salmón con la lechuga para formar un envoltorio Coloque los envoltorios en la bandeja de cocción al vapor Cierre la cocedora y ajústela a Cooking (cocción de arroz)
Para servir, corte la lechuga de forma que se vea el salmón
2 raciones

MEJILLONES COCIDOS EN VINO

Presente una buena tapa Como entremés, o para la comida, no se olvide de ofrecer rodajas de pan para absorber la salsa

Coloque en la marmita de la cocedora de arroz

2 libras (1 kg) de mejillones fregados
1 cebolla, cortada en trozos
1 tallo de apio, troceado
4 granos de pimienta
2 tazas (375 ml) de vino blanco seco

Tape la cocedora y ajústela a Cooking (cocción de arroz) Espere hasta que se abran los mejillones (tire los que no se hayan abierto) Ponga los mejillones en platos
Añada 1 cucharada (15 ml) de perejil picado
1 diente de ajo

Continue cocinando durante 3-5 minutos para obtener el condimento Vierta el condimento sobre los mejillones y sírvalos
4-6 raciones

PAN MORENO AL VAPOR

Tradicionalmente lo toman con alubias cocidas para la cena del sábado los marineros de Canadá Este pan puede formar una parte importante de un menú vegetariano
También se denomina pan indio

En una cazuela mediana combine

1 - 1/3 tazas (250 ml) de harina de trigo sin cerner o integral
2/3 tazas (125 ml) de carne con maiz
1 cucharada (15 ml) azúcar negro
1 cucharada (5 ml) de levadura
2/3 tazas (125 ml) de melaza
1 taza (175 ml) de mantequilla o de leche cortada

Vierta 5-1/3 tazas (1 L) en un molde aceitado Cubra el recipiente con papel de aluminio o de cocina (ablandado con agua caliente) Ate con una cuerda o una goma Vierta 2-1/3 tazas (500 ml) de agua en la marmita de la cocedora de arroz Inserte la bandeja de cocción al vapor y coloque el molde en la misma Tape la cocedora y ajustela a Cooking (cocción de arroz)
Espere 2 horas Después de una hora, añada **2 - 1/3 tazas (500 ml) más de agua** Cuando el agua se haya evaporado, la unidad cambiará a **Keep Warm** (calentamiento)
Dé la vuelta sobre una tabla o un plato
Corte y sirva caliente con mantequilla
4 raciones

*Si la marmita es suficientemente grande, antes de comenzar la cocción habrá que añadir 5-1/3 tazas (1 L) de agua

SPECIFICATIONS ESPECIFICACIONES

Model No N° de modelo	Power supply Alimen-tacion	Power consumed Consumo	Capacity Capacidad	Dimensions (H x W x D) Dimensions (Al x An x Prf)	Weight Peso	Accessories Accesorios
SR-W18FSP	120V AC	600W	0 38 – 1 9qts (0 36 – 1 8L)	10¼" x 12¼" x 10¾" (26 x 31 x27 cm)	4 8 lbs (2 2 kg)	Measuring cup (approx 6 fl oz./180 ml) Taza medidora (aprox 6 fl oz / 180 ml) Steaming Rack Placa de vapor Rice Scoop Paleta para sacar el arroz

PANASONIC CONSUMER ELECTRONICS COMPANY,
DIVISION OF MATSUSHITA ELECTRIC CORPORATION OF AMERICA
One Panasonic Way, Secaucus,
New Jersey 07094

QY00A227
AP0012-0 Printed in Thailand